

PONIEDZIAŁEK 29/09/2025	ZUPA	CHŁOPSKA NA WYWARZE MIĘSNO- WARZYWNYM Z GROSZKIEM I ŁAZANKAMI (1,3,7,9)
	II DANIE	GYROS Z KURCZAKA (9),SOS CZOSNKOWO- ŚMIETANOWY (7)
		RYŻ BIAŁY
		SURÓWKA: KAPUSTA PEKIŃSKA, MARCHEW, KOPEREK, OLEJ
		KOMPOT
WTOREK 30/09/2025	ZUPA	KREM Z BIAŁYCH WARZYW NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM (7,9)
	II DANIE	PIERŚ POD PIERZYNKĄ Z WARZYW I SERA (7,9)
		KASZA JĘCZMIENNA (1)
		SURÓWKA: SELER,RODZYNKI,MAJONEZ (3,10)
		KOMPOT
ŚRODA 01/10/2025	ZUPA	Z SOCZEWICY NA WYWARZE MIĘSNO- WARZYWNYM (6,7,9)
	II DANIE	PIEROGI RUSKIE Z OKRASĄ (1,3,7)
		SURÓWKA: KAPUSTA CZERWONA,MARCHEW,KOPER,NATKA PIETRUSZKI,CZOSNEK,MAJONEZ (3,10)
		KOMPOT
CZWARTEK 02/10/2025	ZUPA	KOPERKOWA NA WYWARZE MIĘSNO-WARZYWNYM Z RYŻEM (9)
	II DANIE	KOTLET MIELONY WIEPRZOWY (1,3,7,9)
		ZIEMNIAKI Z WODY Z KOPERKIEM
		MARCHEWKA ZASMAŻANA Z GROSZKIEM (1,7)
		KOMPOT
PIĄTEK 03/10/2025	ZUPA	KAPITAŃSKA NA WYWARZE RYBNO-WARZYWNYM (9,10)
	II DANIE	JAJKO SADZONE (3)
		ZIEMNIAKI Z WODY Z KOPERKIEM
		SAŁATA LODOWA ZE SZCZYPIORKIEM I ŚMIETANĄ (7)
		KOMPOT

**JADŁOSPIS MOŻE ULEC ZMIANIE *_Produkt zawierający alergeny
(SĄ ZAZNACZONE POGRUBIONĄ CZCIONKĄ)**

Numery alergenów występujących w posiłkach:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, pszenica, kamut).
2. Skorupiaki i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
3. Jaja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
4. Ryby i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie).
6. Soja i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).

7. Mleko i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, orzechy pistacjowe, orzechy makadamia lub orzechy oraz produkty przygotowane na ich bazie).
9. Seler i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
10. Gorczyca i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne (produkty przygotowane na ich bazie).
12. Dwutlenek siarki.
13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie).
14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie).

2.

Do przygotowania posiłków używane są przyprawy:

pieprz, ziele angielskie, lubczyk, liść laurowy, majeranek, oregano, bazylia, zioła prowansalskie, papryka słodka, pieprz ziołowy, kwasek cytrynowy, cukier waniliowy.

Zgodnie z informacjami od producentów mogą one zawierać śladowe ilości: glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorzycy.